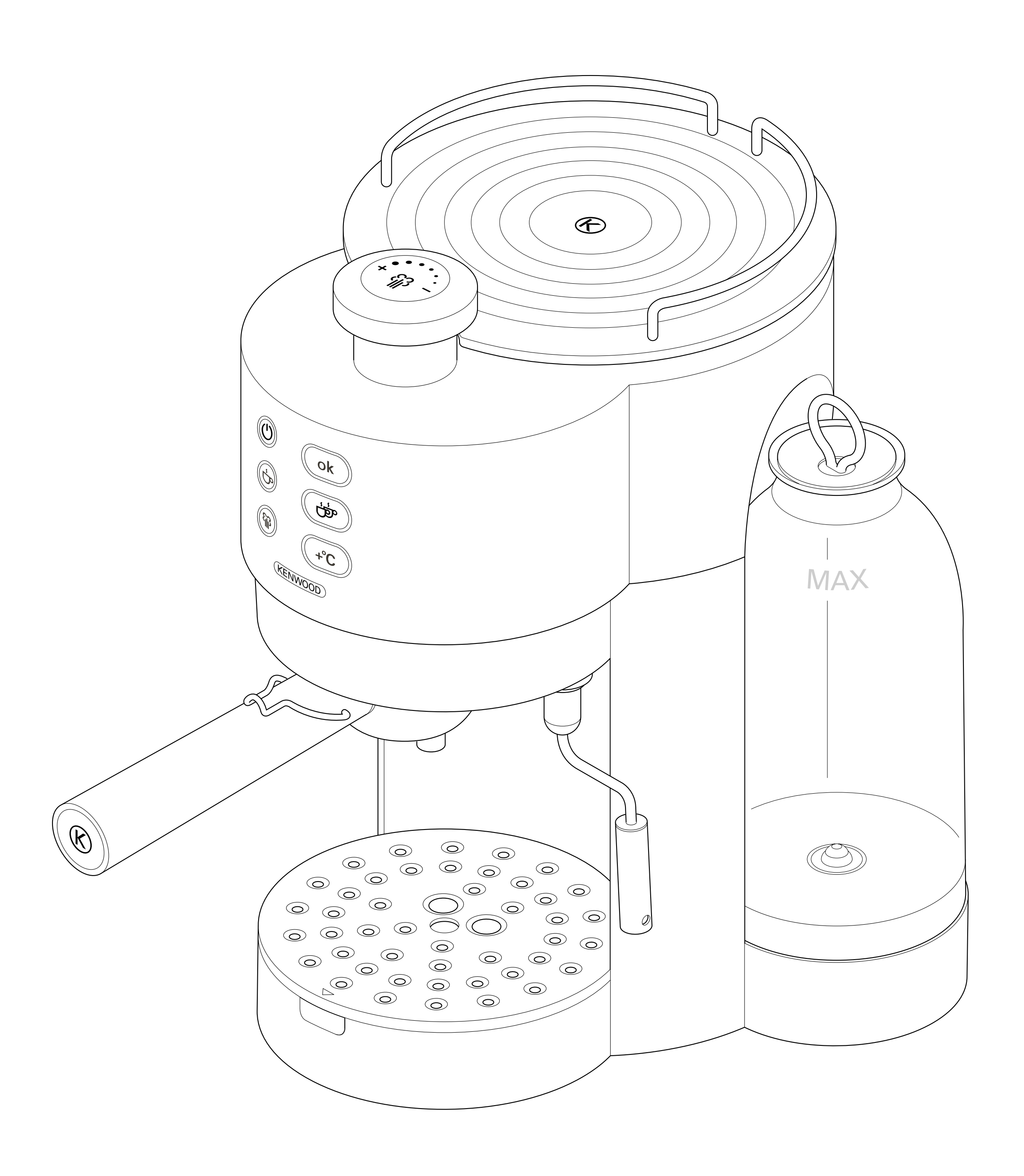
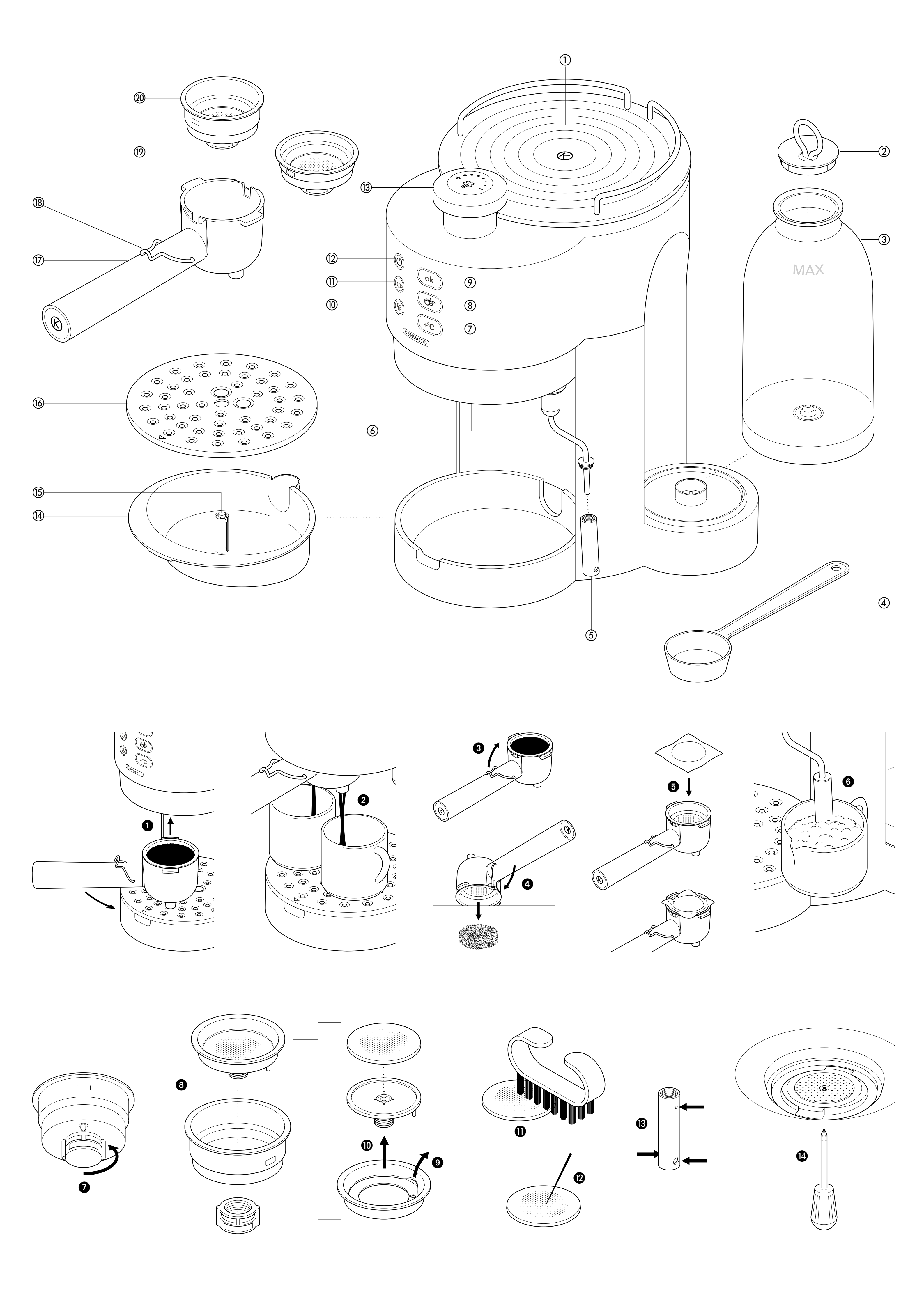
KENWOOD



ES630 series



1
2
3
MAX
4
5
6
7
8
9
ok
+°C
KENWOOD
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

sécurité

- Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le cycle de préparation de café ou lorsque le bouton café ou vapeur est enfoncé : un jet de vapeur pourrait se produire et vous brûler.
- Attention de ne pas vous brûler avec :
  - les éléments chauds, y compris la buse vapeur/eau chaude, la plaque chauffe-tasses, le porte-filtre et la tête de percolation.
  - la vapeur ou l'eau chaude sortant de la buse vapeur/eau chaude ou de la tête de percolation.
- Tenir la machine hors de portée des enfants. Ne laissez jamais pendre le cordon de manière à ce qu'un enfant puisse le saisir.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé – faites-le vérifier ou réparer (voir « entretien »).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ne mouillez jamais le cordon ni la prise – il y a risque d'électrocution.
- Débranchez la machine :
  - avant de la remplir d'eau
  - avant le nettoyage
  - après l'emploi.
- Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la machine.

important

- N'utilisez jamais l'appareil sans eau – la pompe grillerait.
- Conservez l'appareil à une température supérieure à 0°C – s'il reste de l'eau, elle risque de geler et d'endommager la machine.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- N'utilisez jamais la machine sans le bac collecteur et la grille porte-tasses.
- L'ouverture du bouton vapeur permet l'écoulement d'eau chaude depuis la buse vapeur/eau chaude.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle qui est indiquée sur la base de l'appareil.
- Cette machine est conforme à la directive 89/336/EEC de la Communauté économique européenne.

avant la première utilisation

1. Retirez tous les éléments d'emballage.
2. Lavez les pièces : voir « nettoyage ».
3. Rincez la machine à l'eau claire – voir « avant le premier café ».
4. Enroulez la longueur du cordon non utilisée autour du range-cordon situé sous l'appareil.

description de votre machine à espresso Kenwood

① plaque chauffe-tasses
② couvercle du réservoir
③ réservoir d'eau
④ cuillère-mesure
⑤ buse de vapeur/eau chaude
⑥ tête de percolation
⑦ bouton/témoin lumineux pour un café plus chaud (+°C)
⑧ bouton/témoin lumineux pour la préparation de deux tasses ( )
⑨ témoin lumineux OK (OK)
⑩ bouton/témoin lumineux vapeur/eau chaude ( )
⑪ bouton/témoin lumineux pour la préparation d'une tasse ( )
⑫ bouton/témoin lumineux marche/arrêt (⏻)
⑬ bouton vapeur/eau chaude
⑭ bac collecteur
⑮ flotteur
⑯ grille porte-tasses
⑰ porte-filtre
⑱ levier de vidage du filtre
⑲ filtre pour une tasse ou une capsule de café
⑳ filtre pour deux tasses de café seulement

avant le premier café

1. Assurez-vous de la fermeture du bouton vapeur/eau chaude en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (sans trop serrer).
2. Soulevez le réservoir, enlevez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau froide. Ne dépassez jamais le niveau MAX indiqué. Vous pouvez également remplir le réservoir sans le retirer de la cafetière.

- Il est recommandé d'employer de l'eau purifiée dans un filtre Kenwood pour optimiser le goût du café et minimiser l'entartrage. N'employez jamais d'eau gazeuse.
- Remettez le réservoir en place. Vérifiez qu'il est correctement positionné et, au besoin, appuyez légèrement pour vous assurer que la valve au fond du réservoir est bien connectée au fond de la machine.
  N.B. Il est normal que de l'eau reste dans le compartiment situé sous le réservoir. Il suffit de l'éponger.
  Important
  Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsque le réservoir est vide. Rajoutez de l'eau dès que le niveau est bas.

3. Faites pivoter la buse vapeur/eau chaude et placez un pot en dessous.
4. Montez le porte-filtre sur l'appareil en le positionnant sous la tête de percolation puis en tournant le manche vers la droite ❶. Placez un bol en dessous.
5. Allumez en appuyant sur le bouton marche/arrêt (⏻), le témoin lumineux OK clignote, indiquant que l'appareil est en train de préchauffer. (Attendez que le témoin arrête de clignoter, indiquant ainsi que la température correcte est atteinte).
6. Appuyez sur le bouton pour la préparation de deux tasses ( ) et attendez que deux tasses d'eau s'écoulent dans le bol. (L'appareil s'arrête automatiquement après la préparation de 2 tasses).
7. Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et laissez deux tasses d'eau s'écouler dans le pichet.
8. Fermez le bouton vapeur/eau chaude en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
9. Répétez ces étapes une nouvelle fois.

- Si vous n'avez pas utilisé votre machine à café depuis quelques jours, répétez cette procédure.

préchauffage de l'appareil

Pour que le café espresso soit préparé à la bonne température, il est essentiel de préchauffer la machine.

1. Assurez-vous de la bonne fermeture du bouton vapeur/eau chaude (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre) et de la présence d'eau dans le réservoir.
2. Mettez en place le filtre souhaité dans le porte-filtre (sans café) et assurez-vous que la languette du filtre est insérée dans la fente correspondante sur le porte-filtre. Fixez ce dernier à la machine en le positionnant sous la sortie café liquide/bouilloire et en tournant vers la droite ❶. Assurez-vous qu'il est solidement mis en place.
3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) afin d'allumer l'appareil et attendez 15 minutes avant de préparer votre café. Afin d'accélérer l'opération de préchauffage, effectuez la procédure suivante.
4. Placez une tasse sous le porte-filtre. Si vous utilisez la même tasse pour servir le café, elle sera préchauffée. Sinon, les tasses peuvent être préchauffées sur la plaque chauffe-tasses.
5. Lorsque le témoin OK arrête de clignoter, appuyez sur le bouton pour la préparation d'une tasse ( ) et laissez l'eau s'écouler. L'appareil s'arrête automatiquement après la préparation d'une tasse.
6. Retirez le porte-filtre et videz l'eau chaude, puis préparez votre café à l'aide de café moulu ou de dosettes. Il est normal qu'un léger nuage de vapeur soit produit lorsque le porte-filtre est retiré.

pour faire du café espresso avec du café moulu

1 Préchauffez l'appareil comme indiqué à la page 10.
2 Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
3 Insérez le filtre voulu dans le porte-filtre. Veillez à ce que les languettes du filtre soient bien engagées dans les encoches du porte-filtre.
- Utilisez le petit filtre pour une tasse de café (ou avec une capsule) ou le grand filtre pour deux tasses.

4 Remplissez le filtre avec la cuillère-mesure, une cuillère rase de café par tasse. Nivelez le café et tassez-le légèrement avec le dos de la cuillère. Essuyez le bord du filtre.
- Si vous achetez du café moulu, veillez à ce qu'il convienne aux machines à espresso.
- Il ne faut pas trop tasser la mouture car le café s'écoulera trop lentement et sa crème sera foncée. Par contre, si la mouture n'est pas assez tassée, le café s'écoulera trop vite et sa crème sera de couleur claire.

5 Positionnez le porte-filtre sous la tête de percolation. Tournez-le vers la droite pour l'enclencher en position ❶.
- Placez une ou deux tasses en dessous ❷. Si vous ne faites qu'une tasse, centrez-la sur la grille.

6 Attendez que le témoin OK soit allumé en continu, puis appuyez sur le bouton correspondant au nombre de tasses souhaité ( ) ou ( ). La machine prépare alors la quantité correcte de café, puis s'arrête automatiquement. La préparation de café peut être manuellement interrompue, de façon temporaire ou définitive, en appuyant sur le bouton présélectionné pour une ( ) ou deux ( ) tasses. La préparation peut être redémarrée en appuyant de nouveau sur le bouton pour une ( ) ou deux ( ) tasses dans les 5 secondes suivant l'interruption.
- La température du café juste préparé peut être augmentée en appuyant sur le bouton +°C pendant au moins 5 secondes. Si le bouton +°C n'est pas allumé, le café sera chaud ; s'il est allumé, le café sera très chaud. Une fois la température modifiée, elle est mémorisée automatiquement pour toute utilisation ultérieure. Pour revenir au réglage précédent, répétez la procédure ci-dessus.

7 Retirez le porte-filtre en tournant le manche vers la gauche.
- Il y aura de l'eau sur le filtre : c'est une chose normale.

8 Pour vider le marc du porte-filtre, basculez le levier situé sur le manche jusqu'à ce que l'extrémité vienne se poser sur le filtre ❸. Maintenez le levier dans cette position puis retournez le porte-filtre et tapotez-le pour en vider le contenu ❹.
9 Appuyez sur le bouton marche/arrêt ( ) pour éteindre l'appareil.

Important
Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le cycle de préparation de café ou lorsque les boutons café ( )/( ) ou vapeur ( ) sont enfoncés : un jet de vapeur pourrait se produire et vous brûler.

Remarque :
Votre machine à espresso a été programmée afin de verser une quantité présélectionnée de liquide lorsque le bouton pour une ( ) ou deux ( ) tasses est enfoncé. Cette programmation peut être ajustée selon les goûts. Pour cela :-

1 Appuyez sur le bouton pour une tasse ( ) pendant 5 secondes, le café commence à s'écouler et le bouton clignote. Une fois qu'a été préparée la quantité souhaitée de café, appuyez de nouveau sur le bouton afin d'interrompre l'écoulement et cette quantité est automatiquement mémorisée. Répétez cette procédure afin de modifier le réglage pour 2 tasses.
2 Si vous souhaitez revenir à la quantité préréglée, appuyez simultanément sur les boutons pour une et deux tasses pendant 5 secondes ou jusqu'à ce que le bouton marche/arrêt clignote (ceci modifie à la fois les réglages pour une tasse ( ) et deux tasses ( ).

pour faire du café avec une capsule

Important
Si le filtre pour 1 tasse est employé après l'utilisation de café moulu, il est nécessaire d'éliminer tout café moulu présent autour de la sortie café liquide/bouilloire. Ceci est indispensable afin d'éviter toute fuite d'eau au niveau du porte-filtre et de garantir une performance optimale. Faites attention car cette zone peut être chaude.

1 Pour que le café soit bien chaud, préchauffez l'appareil comme indiqué à la page 10. Placez le petit filtre dans le porte-filtre en veillant à ce que les languettes soient bien engagées dans les encoches du porte-filtre.
2 Placez la dosette de café dans le filtre en veillant à ce qu'elle soit orientée correctement ❺.
3 Poussez la capsule vers e fond du filtre en vérifiant que les bords du papier adhèrent bien aux parois intérieures du filtre.
4 La capsule doit être bien centrée dans le filtre.
5 Placez le porte-filtre sous la tête de percolation et tournez le manche jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ❶.
6 Suivez ensuite les explications « pour faire du café espresso ». N. B. – utilisez des capsules conformes aux normes E.S.E.
- Suivez toujours les instructions indiquées sur l'emballage des capsules pour bien positionner celles-ci dans le filtre.



pour faire mousser du lait pour le cappuccino

Préparez du café espresso suivant les instructions ci-dessus.

1 Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
2 Appuyez sur le bouton vapeur ( ). Attendez que le témoin OK arrête de clignoter, indiquant ainsi que la bouilloire a atteint la température correcte.
3 Mettez du lait dans un pot. Le lait pouvant tripler de volume, choisissez un pot assez grand.
- Le laid demi-écrémé froid donne les meilleurs résultats.

4 Placez le pot sous la buse vapeur/eau chaude ❻.
5 Placez la buse dans le lait et tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le lait commence à augmenter de volume et à prendre une apparence mousseuse. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, tournez le pichet avec des mouvements lents du bas vers le haut. Une fois atteinte la température souhaitée (60ºC), arrêtez la vapeur en tournant le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Plus on tourne le bouton vapeur/eau chaude, plus on produit de vapeur.
- Si la fonction vapeur n'est pas utilisée dans les 5 minutes suivant son réglage, l'appareil repasse automatiquement à la fonction café.

6 Appuyez sur le bouton vapeur ( ) pour éteindre l'appareil.
7 Versez le lait mousseux dans les tasses contenant le café espresso.
Important – Ne faites jamais fonctionner la buse vapeur/eau chaude plus de 1 minute d'affilée.
- Après la production de vapeur, une certaine quantité de vapeur s'échappe du bac de récupération. Ceci est dû à un dispositif spécial d'élimination de la vapeur restant dans la bouilloire qui la canalise vers le bac de récupération.
conseil – pour servir plus d'un cappuccino, préparez d'abord tous les espresso, puis faites mousser le lait pour tous les cappuccinos à la fin.

pour faire du café espresso après avoir fait mousser du lait

Important
Ne retirez jamais le porte-filtre de l'appareil immédiatement après avoir utilisé la fonction vapeur.

Après l'obtention d'un cappuccino, pour des raisons de sécurité, il est impossible de préparer du café tant que le témoin OK clignote. Afin de réduire le temps d'attente, vous pouvez accélérer le refroidissement de la machine comme suit :-

1 Le bouton vapeur/eau chaude étant en position arrêt (tourné dans le sens des aiguilles d'une montre), assurez-vous que le bouton vapeur ( ) est éteint. Le bouton marche/arrêt ( ) s'allume et le témoin OK clignote, indiquant que l'appareil est trop chaud pour préparer un espresso.
2 Placez une tasse sous la buse vapeur/eau chaude et ouvrez le bouton vapeur/eau chaude en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. De l'eau chaude s'écoule alors de la buse vapeur/eau chaude et le témoin OK arrête de clignoter pour s'allumer, indiquant ainsi que l'appareil a suffisamment refroidi pour préparer un espresso.
3 Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le fermer.
4 L'appareil est prêt pour faire un espresso.

pour faire bouillir de l'eau destinée à d'autres boissons – thé, infusions, etc.

1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt (⏻).
2 Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
3 Positionnez un récipient sous la buse vapeur/eau chaude.
4 Une fois le témoin OK allumé en continu, tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. De l'eau chaude s'écoule alors de la buse vapeur.
5 Pour interrompre l'écoulement d'eau chaude, tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre.
Ne laissez pas l'eau chaude s'écouler de la buse vapeur pendant plus de 20 secondes à la fois.

arrêt automatique

La machine s'éteint après 1 heure de non-utilisation. Afin d'activer ou de désactiver la fonction d'arrêt automatique, appuyez simultanément sur les boutons +°C et marche/arrêt (⏻) pendant 5 secondes lorsque le bouton marche/arrêt (⏻) est en position arrêt. L'allumage du témoin lumineux une tasse ( ) indique que la fonction d'arrêt automatique est activée ; en revanche, si le témoin lumineux deux tasses ( ) est allumé, la fonction d'arrêt automatique est désactivée.
Pour modifier la sélection, appuyez sur le bouton +°C. Pour confirmer le réglage, appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻).

nettoyage

- Avant de la nettoyer, débranchez la machine et laissez-la refroidir complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Ne mettez aucune pièce au lave-vaisselle.

réservoir, couvercle, porte-filtre

- Lavez, rincez et laissez sécher.

filtres (petit et grand)

- Lavez et séchez après chaque utilisation.
- Au bout d'une centaine d'utilisations, démontez et lavez les pièces à fond, comme indiqué ci-après.
- Retirez le bouchon situé sur le fond du filtre en le tournant dans la direction indiquée ❼. Retirez le dispositif pour la crème en le poussant par en dessous ❽. Pour séparer les éléments de ce dispositif, tirez le joint vers le côté ❾ et retirez le disque en plastique et le filtre en métal ❿. Rincez soigneusement ces pièces. Nettoyez le filtre en métal dans de l'eau chaude avec une brosse ⓫. Vérifiez que les trous du filtre en métal ne sont pas bouchés. Au besoin, nettoyez-les avec une épingle ⓬ Essuyez les pièces puis réassemblez-les en veillant à les positionner correctement.

buse vapeur/eau chaude

- Avant le nettoyage, laissez de l'eau chaude couler par la buse (voir « pour faire bouillir de l'eau destinée à d'autres boissons »). Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de continuer.
- Dévissez la buse en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre puis lavez-la soigneusement. Vérifiez que les trois trous de la buse ne sont pas encrassés ⓭. Au besoin, débouchez-les avec une aiguille.
- Nettoyez le tube d'arrivée vapeur/eau chaude. Vérifiez que le bout n'est pas bouché.
- Revissez la buse sur le tube.

grille porte-tasses, bac collecteur

- Videz régulièrement le bac collecteur. Lorsqu'il est plein, le flotteur rouge qui se trouve au milieu s'élève et devient visible dans le trou central de la grille.

1 Lavez le bac, puis séchez-le.

tête de percolation/élément chauffant

- Essuyez tout marc de café présent à cet endroit.

Après la préparation de 200 cafés, effectuez la procédure suivante :-

1 Avec un tournevis ⓮, enlevez la vis qui maintient la tête de percolation en place.
2 Nettoyez la zone de l'élément chauffant avec un chiffon humide.
3 Avec une brosse, nettoyez soigneusement la tête de percolation dans de l'eau savonneuse. Rincez bien. Vérifiez que les trous ne sont pas encrassés – au besoin, nettoyez-les avec une épingle.
4 Remontez la tête de percolation.
La garantie pourrait être annulée si la tête de percolation et les filtres ne sont pas nettoyés comme indiqué.

détartrage

Votre machine à café est dotée d'un dispositif d'alarme anti-tartre et, après environ 200 cafés, le témoin lumineux marche/arrêt clignote, indiquant que l'appareil doit être détartré.
Pour le détartrage, effectuez la procédure suivante :-

1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt (⏻).
2 Désactivez le dispositif d'alarme anti-tartre en appuyant de nouveau sur le bouton marche/arrêt (⏻) jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne (environ 5 secondes). Lorsque la machine à café s'éteint, l'alarme est désactivée.
3 Nous recommandons l'achat d'un produit spécifiquement conçu pour le détartrage des machines à café espresso.
4 Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas fixé et positionnez un bol sous la sortie café liquide/bouilloire.
5 Versez 1 litre d'eau et 250 ml de détartrant dans le réservoir.
6 Mettez votre machine à café en marche et attendez que le témoin lumineux marche/arrêt s'allume en continu.
7 Appuyez sur le bouton 2 tasses ( ) et laissez la solution s'écouler. Répétez cette opération au moins cinq fois.
8 Éteignez votre machine à café et laissez-la reposer pendant 15 minutes.
9 Remettez votre machine à café en marche et répétez les étapes 7 et 8.
10 Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et laissez le liquide présent dans le réservoir se vider.
11 Retirez le réservoir et lavez-le soigneusement. Remplissez-le d'eau propre et replacez-le en position.
12 Appuyez sur le bouton 2 tasses ( ) au moins cinq fois et ouvrez le bouton vapeur/eau chaude jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.

La garantie est annulée si le détartrage de la machine à café n'a pas été effectué.

entretien et service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé.

Si vous avez besoin d'assistance en ce qui concerne :

- l'utilisation de votre machine à espresso,
- l'entretien ou les réparations,

contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.

guide de dépannage

problème	**cause possible**	**solution**
Le témoin marche/arrêt clignote	• Le tartre s'est accumulé dans l'appareil	• Suivez les informations relatives au détartrage.
Le café ne s'écoule pas	• Le réservoir d'eau est vide. • Les trous de l'orifice du filtre sont bouchés. • La tête de percolation est encrassée. • Le réservoir est mal positionné et la valve du fond n'est pas ouverte. • Les trous du dispositif à crème sont bouchés.	• Remplissez de nouveau le réservoir d'eau • Nettoyez les trous de l'orifice. • Nettoyez la tête comme indiqué précédemment. • Appuyez légèrement sur le réservoir afin d'ouvrir la valve. • Démontez le dispositif pour la crème et nettoyez bien les pièces – voir « nettoyage » (filtre).
Le café s'égoutte sur les côtés du porte-filtre et non par les trous.	• Le porte-filtre est mal fixé à l'appareil. • Le joint de l'élément chauffant a perdu son élasticité. • Les trous de l'orifice du porte-filtre sont bouchés.	• Remettre le porte-filtre en veillant à ce qu'il soit bien positionné et tourner le manche vers la droite. • Faire remplacer le joint – voir « entretien et service après-vente ». • Nettoyer les trous de l'orifice.
Le café est froid	• Les tasses n'ont pas été préchauffées.	• Préchauffez les tasses.
La pompe est trop bruyante.	• Le réservoir à eau est vide. • Le réservoir est mal positionné et la valve du fond n'est pas ouverte.	• Remplir le réservoir d'eau. • Appuyer légèrement sur le réservoir afin d'ouvrir la valve.
La crème du café est de couleur claire et le café s'écoule trop vite.	• Le café moulu n'est pas assez tassé. • Le filtre ne contient pas assez de café. • Le café employé ne convient pas à l'appareil.	• Tasser un peu plus le café moulu. • Augmenter la quantité de café dans le filtre. • Changer de type de café.
La crème du café est foncée et le café s'écoule trop lentement.	• Le café moulu est trop tassé dans le filtre. • La tête de percolation est bouchée. • Le filtre contient trop de café. • La mouture est trop fine. • Le café employé ne convient pas à l'appareil.	• Moins tasser le café. • Nettoyer comme indiqué précédemment. • Diminuer la quantité de café. • Changer de café et acheter un produit adapté aux machines à espresso. • Changer de café et acheter un produit adapté aux machines à espresso.
Le café a un goût acide.	• La machine n'a pas été suffisamment rincée après le détartrage.	• Rincer plusieurs fois la machine en la faisant fonctionner sans café et rincer tous les éléments – voir « nettoyage ».
Le lait ne mousse pas assez lors de la préparation d'un cappuccino.	• Le lait n'est pas assez froid. • Le dispositif à cappuccino est encrassé.	• Toujours employer du lait sortant du réfrigérateur. • Essayer du lait contenant plus ou moins de crème. • Nettoyer le tube et la buse vapeur/eau chaude – voir « nettoyage ».
De l'eau s'écoule de la buse vapeur lorsque l'appareil est allumé	• Le bouton vapeur/eau chaude est ouvert	• Fermez le bouton vapeur/eau chaude avant d'allumer l'appareil.